

Pileci gulaš sa pomfritom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**pileceg belog mesa
- **4 kašikesoja sosa**
- **1 kockadodatak** (zacija) za gulaš
- **1/2 kašicicesoli**
- **1/2 kašicicesuvog biljnog zacina**
- **3-4 kašikebrašna**
- **1/2 kašicealeve paprike**
- **po želji**pomfrit iz kese

Priprema

Meso iseci na kockice.U tiganj sipati malo ulja, dodati meso, so i biljni zacin, šoljicu vode i soja sos. Neka se krcka 20 minuta. Za to vreme, kocku zacija za gulaš dodati u 1 dl kljucale vode i mešati dok se ne rastopi u potpunosti, pa dodati mesu. Neka se krcka 10 minuta.

Za to vreme, u pola šoljice vode razmuciti 3-4 kašike brašna i 1/2 kašicice aleve paprike da se razbiju grudvice (ako je smesa mnogo gusta, dodajte malo vode). Razmuceno brašno I alevu dodavati lagano u meso i mešati dok se tecnost ne zgusne. Kratko propržiti (3-4 minuta) uz mešanje. Pomfrit ispržiti u ulju, pa služiti zajedno.

Savet